

Galaretka w pomarańczy



Składniki

5 szt. - pomarańcze

1 szt. - galaretka

truskawkowa

1 szt. - galaretka

agrestowa

2 szklanka - woda

0,5 szklanka - woda

Opis wykonania

Ten przepis jest doskonały na wszelkie imprezy szczególnie te dziecięce. To pierwsze danie, które znika ze stołu dzieci.

Pomarańcze należy sparzyć. Każdą galaretkę osobno w 1 i 1/3 szklanki gorącej wody. Mieszać aż się rozpuści i ostudzamy. Pomarańczę przekrajam na połowę i wydrążam środek tworząc miseczki, osuszam ręcznikiem papierowym. Gdy galaretka zaczyna tężeć wypełniam galaretką i wstawiam do lodówki na kilka godzin. Zastygnięte galaretki kroję na ćwiartki i od razu podaję.